

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社 ☎550 大阪市西区千代崎3-2-95 ☎大阪 06(556)3200
 南部支社 ☎530 堺市住吉橋町2-2-19 ☎堺 0722(38)1131
 北部支社 ☎569 高槻市藤の里町39-6 ☎高槻 0726(71)0361
 東部支社 ☎578 東大阪市稲葉2-3-17 ☎河内 0729(62)1131
 兵庫支社 ☎650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 ☎神戸 078(360)3100
 京都支社 ☎604 京都市中京区烏丸御池衛門町358 ☎京都 075(231)8151
 奈良支社 ☎631 奈良市学園北2-4-1 ☎奈良 0742(44)1111
 和歌山支社 ☎640 和歌山市本町1-5 ☎和歌山 0734(31)2481
 兵庫西支社 ☎670 姫路市神屋町4-8 ☎姫路 0792(85)2221
 豊岡支社 ☎668 豊岡市三坂町6-57 ☎豊岡 0796(23)2221
 湖南支社 ☎525 草津市追分町荒堀680-1 ☎草津 0775(62)5311
 彦根支社 ☎522 彦根市大東町12-11 ☎彦根 0749(22)3131
 (長浜営業所) ☎526 長浜市南呉服町3-4 ☎長浜 0749(62)7171
 本社ガスビルサービスセンター ☎541 大阪市中央区平野町4-1-2 ☎大阪 06(202)2221

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

おねがい

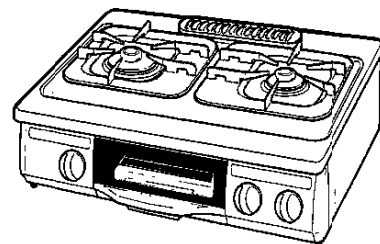
ガスくさいときは、ガス元栓をしめ、窓を全開にしてから（火気に注意して）
 大阪ガス支社、サービスショップにご連絡ください。

ガステーブル
SAFULL
 セイフル

ガステーブル セイフル

10-660/661型

型式名 PA-3THS-5L
 PA-3THS-5R



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、
 ご不明な点があればお買い求めの販売店
 にお問い合わせください。

 **大阪ガス**

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルセيفル
をお買い上げいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大
切に保管してください。

もくじ

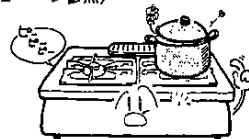
●ごあいさつ・もくじ	1
●特長・機能の紹介	2
●必ずお守りください	3・4
●各部の名まえと扱い	5・6
●器具の設置	7・8・9
●使用方法	10・11・12・13・14・15
●点検・お手入れ	16・17
●故障かな?と思ったら	18・19
●寸法図・仕様	20
●保管とアフターサービス	21
●別売部品のご紹介	22

特長・機能の紹介

はじめまして。
ガステーブル セイフルは皆様のお役に立てるような特長をそろえました。
ぜひ、あなたのお台所で活躍させてください。

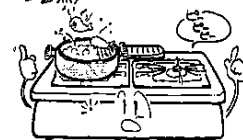
■焦げつき消火機能

鍋の中身が焦げつき始めると自動消火して
ランプの点滅とブザーでお知らせします。
(12 ページ参照)



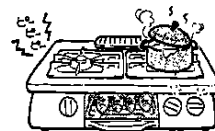
■天ぷら油火災防止機能

天ぷら油が高温になると、自動消火してラン
プの点滅とブザーでお知らせします。
(13 ページ参照)



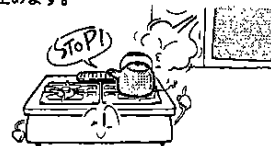
■安全タイマー

うっかりして消し忘れても、左右どちら
は連続使用状態で2時間後、グリルは22分
後に自動消火してランプの点滅とブザーで
お知らせします。(13・15 ページ参照)



■立消え安全装置

風や煮こぼれなどで火が消えると自動的にガ
スを止めます。



■遠赤外線グリル

遠赤外線なら芯まで火の通りが早いので、素
早くムラも少なく、ふっくら、おいしく焼き
上げます。(14・15 ページ参照)

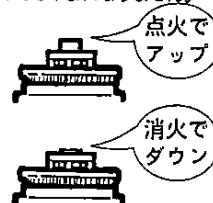
■グリルには点火確認ミラー付き

かがまずにグリル内の点火を確認することが
できます。(5・14 ページ参照)



■温度センサーは自動昇降

センサー部は燃焼時のみ上昇し、消火時に
は下降するのでじゃまになりません。



必ずお守りください

使用ガスについて

銘板に表示のガス（ガスグループ）を使用する

メーカー型式
ガスの種類およびガスグループ
ガス消費量
定格電圧
定格消費電力
製造年月日および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用 13A
- LP ガス用

火災予防

周囲に燃えやすい物を置かない



火をつけたまま離れない



- ・特に揚げ物時は危険です。
- ・火をつけたまま就寝・外出をしない。

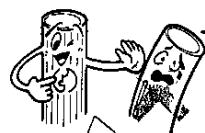
換気 to 注意

使用中は、ときどき窓を開けるか換気扇を回す



ガス事故防止

ガス用ゴム管を使用する
(検査合格または JIS マーク入り)



LP ガス用 都市ガス用

点火・消火を確認する
(使用中も、ときどき炎を確認する)



ガス漏れ時はガス元栓を閉め、窓や戸を開ける

販売店またはガス会社に連絡を



絶対に火をつけたり、換気扇などの電源スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等はしないでください。

- ・使用後は消火を確認、長時間使用しないときはガス元栓も必ず閉めてください。

使用上の注意

調理以外の用途（衣類の乾燥や煉炭の火おこしなど）に使用しない



操作部以外は触れない



- ・使用中、使用直後は、バーナー、ごとく、トッププレート、しる受け皿などが高温になっていますので、触れないでください。



- ・特に魚を裏返すとき、取り出すときにグリル扉、ガラスに手を触れないようにご注意ください。

大きな鉄板・陶板類、上のせてんび等は使用しない



市販のアルミ箔のマットは使用しない



- ・炎に触れたり、浮きあがっていると不着火や不完全燃焼の原因となります。

異常時の処置

異常燃焼したとき
地震・火災などの緊急の場合

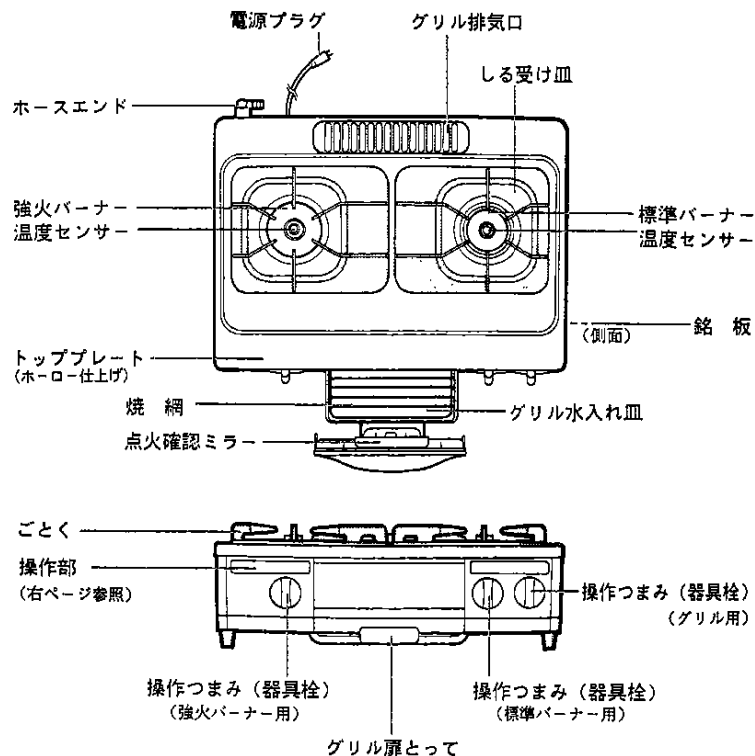


あわてずに消火操作し、
ガス元栓を閉めてください



各部の名まえと扱いかた

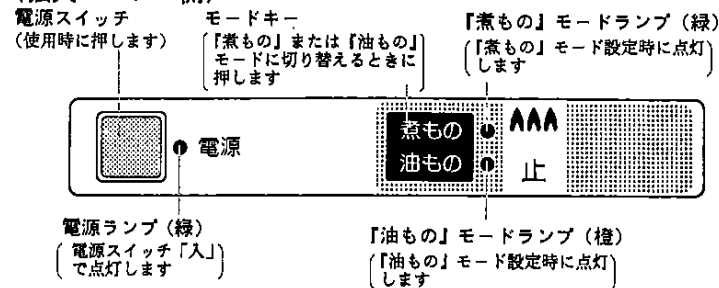
○器具本体



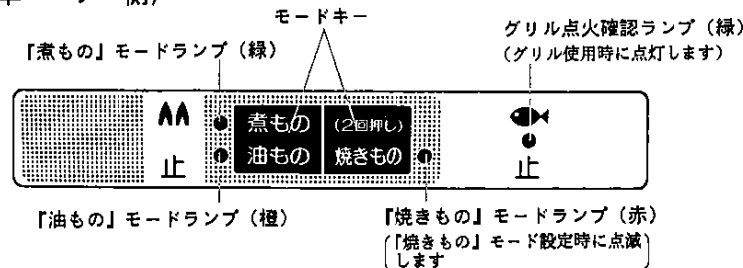
*上図は10-660型(左が強火バーナータイプ)を示します。10-661型は強火バーナー、標準バーナー、つまみが入れ替わります。

○操作部

〈強火バーナー側〉



〈標準バーナー側〉



ごあんない

別売部品として、防熱板、ちり受け皿があります。
(22ページの「別売部品のご紹介」をご覧ください。)
また、バーナーセット、しる受け皿、ごとくも用意してあります。長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。

器具の設置

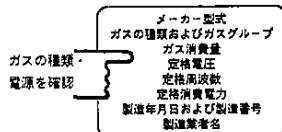
○ 設置前の準備と確認

1. 梱包を取ります

- 各部分のあて紙や包装部分を取り除きます。
- グリル内の包装した部分を取り出します。

2. ガスの種類、電源を確認します

- この器具は都市ガス13A・LPガス用です。その他のガスでは使用しないでください。
- ガスの種類は器具右側面に貼ってある銘板に表示されています。
- 電源はAC-100Vコンセント(50Hz/60Hz共用)でご使用ください。



○ 設置場所について

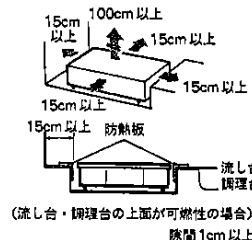
- じょうぶで水平な換気のよいところに置く。
- 棚など落下物の危険のあるものを上部に取り付けたり、置いたりしない。
- 紙、プラスチックなどの燃えやすいものをそばに置かない。
- 風で吹き消えることのないように、強い風が吹き込まないようにする。
- 熱に弱い樹脂製の照明器具の下には置かない。
- 水がかからないようにする。



○ 周囲の防火措置

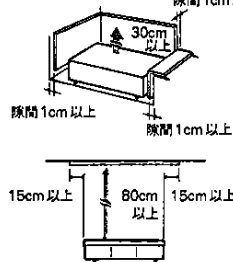
1. 火災予防上必要な可燃物との離隔距離

- 周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離します。
- *周囲の可燃物から15cm以上離して設置できる場合でも、トッププレートと流し台などの上面がほぼ同一のときは、防熱板（コードNo.: 15-100-0105）で保護してください。



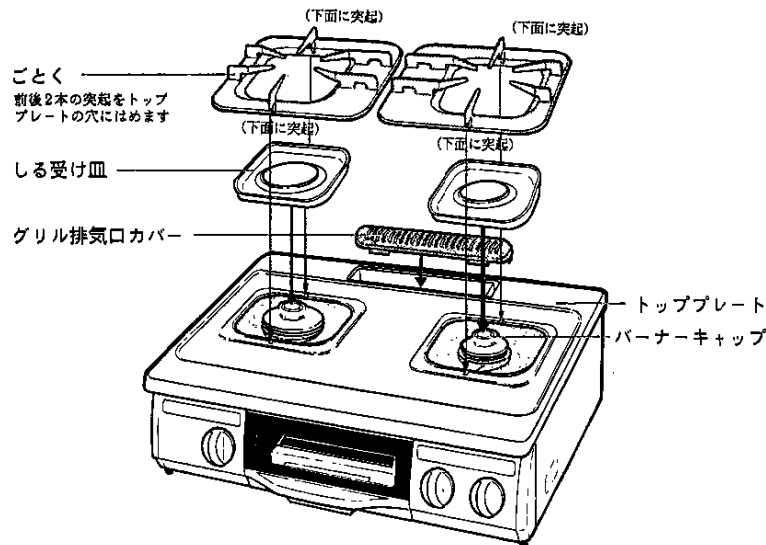
2. 防熱板による防火措置

- 周囲の可燃物から15cm以上離せない場合は別売の防熱板（コードNo.: 15-100-0084・0085・・・22ページ参照）を2〜3枚取り付けてください。
- *上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、上方の離隔距離は80cm以上になります。

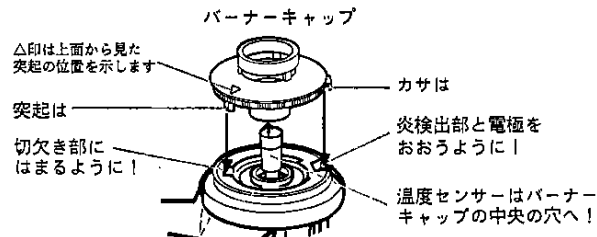


ステンレス板やタイルなどの不燃材でも可燃性の壁に直接貼り付けた場合、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので上記の防火措置を必ず行ってください。

○ 部品のセット



バーナーキャップのセット



○接続のしかた

1. 器具とお部屋的气体元栓をガス用ゴム管で接続します

●ホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めます。

*折れ・ねじれ・引張りなどのないように

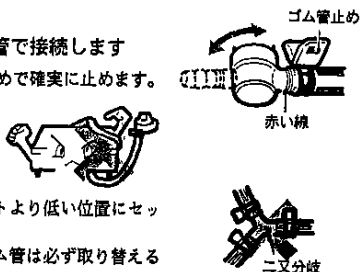
*器体に触れないように短く

*器体の上面や下を通さない

*継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

*炎や排気熱で加熱しないようにトッププレートより低い位置にセットする

*ひび割れしたり、差込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える



ガスコード接続の場合（ガスコードは13A専用です）

ガスコードを接続する場合は、ガス元栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1. ガス器具側の接続



上記のように、必ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

*ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。

*ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2. ガス元栓側の接続

① ガス栓を開ける時は



コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

② ガス栓を開める時は



コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれるとガス栓が開きます。

*ガス元栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

2. 電源プラグをトッププレートより下側の電源コンセントに接続します

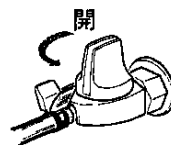
*下方にコンセントのない場合、電源コードに熱があたらない場所を選び、器具の下方を通したり触れたりしないように注意してください。

使用方法・点火前の準備と確認

*電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。

1 ガス元栓を全開にします

●操作つまみが「止」の位置にあることを確かめ、ガス元栓を開けます。



2 電源スイッチを押します

●電源ランプ（緑）が点灯します。



正しくお使いいただくために

この器具には天ぷら油火災や消し忘れによる鍋の損傷等を防止するための温度センサーがついています。この機能を有効にお使いいただくために、下記の条件をお守りください。

●温度センサーの頭部が鍋に密着することが大切です。必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わせてセットしてください。

●片手鍋をご使用のときはごとくの中央に安定よくセットしてください。

●点火のときは鍋底が温度センサー部に密着していることを確認してください。

（密着していても鍋の形状により温度センサーが正しく働かないことがあります。）

●鍋の重さは調理物の重さを含んで300g（水コップ1杯位の重さ）以上必要です。

●できるだけ底の平らな金属製（アルミ・ホーロー・ステンレス等）の鍋ややかんをご使用ください。

●温度センサーと鍋底の間に異物を入れたり、隙間が生じないように正しくセットしてください。

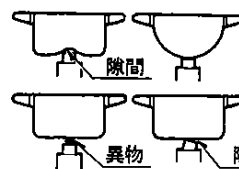
●鍋についた水滴はふき取ってからのせてください。余分な熱が必要となります。また炎検出部に水滴がつくと点火しにくかったり消火することがあります。

●中華補助ごとくを使用すると、鍋底に温度センサーが触れないことがありますので使用しないでください。

好ましい



好ましくない



使用方法・こんろ

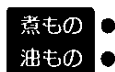
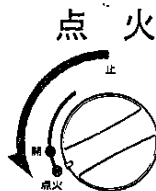
*温度センサーと鍋底の中心が合うように正しくセットします。

1 操作つまみを「点火」の位置まで回します

- 「パチ・パチ…」と音がして点火します。
(こんろ・グリルが同時に数秒間放電します。)
- 手を離すと操作つまみは「閉」の位置まで戻ります。
*手を離しても点火していることを確認します。
(手を離しても放電している場合がありますが、点火を
確実にするために異常ではありません。)

●点火すると『煮もの』モードランプ(緑)が点灯します。

万一、点火しないときは、操作つまみをいったん「止」
の位置まで戻し、あらためて点火操作をしてください。

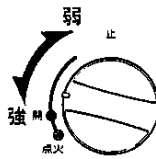


2 料理にあったモードを選択します

- モードキーで行います。
(モードの切り替えかたは右ページをご覧ください。)

3 火力を調節します

- 操作つまみは、炎を見ながらゆっくりと動かしてください。

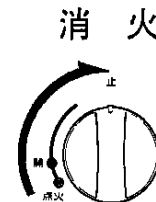


炎を見ながら調節

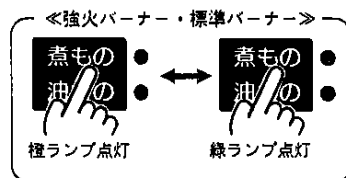
4 操作つまみを「止」の位置まで戻します

- 消火します。

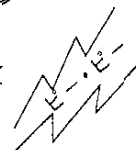
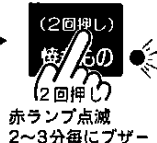
*使用後は、電源スイッチを押して「切」(電源ラン
プ消灯)にしておいてください。



○ モードの切り替えかた



《標準バーナーのみ》



1. 点火すると、まず『煮もの』モードランプ(緑)が点灯します。
2. 『煮もの』・『油もの』モードキーを押すごとに、『油もの』モード→『煮もの』モード→『油もの』モード…と切り替えることができます。
3. 『焼もの』モードへは、『焼もの』モードキーを連続して2回押すと切り替えることができます。

○ モードの選択とご注意

「煮もの」モード お湯沸し、煮もの等、水を使う調理に使用します。
煮もの料理の際、うっかりしていて鍋の中身が焦げつき始めると自動消火します。

- このモードで下記のような鍋をお使いになると、温度センサーの温度が上昇し、料理途中で自動消火することがあります。

- ・鍋底中央部がくぼんでいる鍋
- ・鍋底が変形していて温度センサーに密着しない鍋
- ・土鍋、ガラス鍋などの熱伝導の悪い鍋

□このような鍋の場合は『油もの』モードにして料理してください。

*『油もの』モードで料理している場合は、焦げつき消火機能は動きませんので注意してください。

*土鍋、ガラス鍋などの熱伝導の悪い鍋の場合、焦げつき消火機能が働いたとしても、金属製の鍋に比べ、焦げつきの程度が大きくなりますので注意してください。

●砂糖を大量に使用する料理や頻繁に鍋を動かす料理では、料理途中で消火することがあります。

□このような料理の場合は『油もの』モードにして料理してください。

*『油もの』モードで料理している場合は、焦げつき消火機能は動きませんので注意してください。

●『煮もの』モードでの炊飯の場合、自動消火したときが最適な炊き上がりとは限りません。

□焦げがつく場合は、焦げつき消火機能が動く前に「止」にしてください。

□炊き足りない場合は、『油もの』モードにして、頃合いを見はからって「止」にしてください。

●点火後、約2分間は焦げつき消火機能が動かないように設定されています。

あらかじめ炒めから煮る料理の場合、炒める時間が2分以内の短時間なら『煮もの』モードのまま料理できます。2分以上の場合は『油もの』モードへ切り替えてください。

使用方法・こんろ

【油もの】 揚げもの、炒めもの等、油を使用する料理に使用します。
モード 揚げもの料理の際、油が発火する前に自動消火します。

- 少量の油では天ぷら油火災防止機能が働かないおそれがあります。
- 土鍋、ガラス鍋などの熱伝導の悪い鍋の場合、天ぷら油火災防止機能が正しく働かない場合があります。天ぷら等の揚げものは底の平らな金属製の鍋を使用してください。

【焼きもの】 炒めものや炒り豆などの高温料理の際に使用します。
モード このモードを使用しているときは、「焼きもの」モードランプを点滅させて注意を促すとともに高温過熱した際には安全のため自動消火します。

- 焼網を使用する料理の場合、焼網の種類（特に熱伝導の良い網、排気抵抗の大きな網）によっては使用中に自動消火する場合があります。
- このような場合には、弱火にして使用し、自動消火するまでの時間を長くしてください。
- もし、焼網で料理できない場合は、グリルを使用してください。
- 「焼きもの」モードで揚げものをしないでください。

自動消火機能が働いた場合

- 自動消火した場合にはブザーと設定モードランプの点滅でお知らせします。自動消火後は必ず操作つまみを「止」の位置まで戻してください。
(19ページの「故障かな?と思ったら」参照)
- 高温料理の直後に再点火すると、温度センサーが過熱していて点火できないことがあります。このような場合には、ぬれふきん等で温度センサー上面を冷やしてから点火してください。
- 左右こんろには連続使用状態で2時間後に自動消火する安全タイマーがついています。安全タイマーが働いて消火しても操作つまみはそのままだになっています。操作つまみを回し、必ず「止」の位置に戻しておいてください。
- 自動消火装置は天ぷら油火災防止に役立ちますが、全ての場合の安全を保証するものではありません。特に揚げものをしているときなど火をつけたまま、その場を離れないようにしてください。
- ＊もし、ひどい煮こぼれがあったときは、すぐ消火して、器具が冷えた後、必ず掃除してからご使用ください。

使用方法・グリル

はじめて使うときは

グリル水入れ皿にコップ1杯分の水を入れ、約15分間から焼きします。

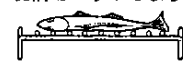
- 庫内の油を焼ききるため煙が出て異常ではありません。

使いはじめるときは

グリル水入れ皿にコップ1杯分
(約200c.c.)の水を入れます



焼網をセットします



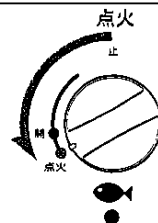
＊200c.c.の水は20分程度でなくなります。

＊裏表で高さが変わります。

1 操作つまみを「点火」の位置まで回します

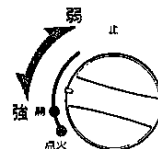
- グリル点火確認ランプ（緑）が点灯します。
- ＊バーナー全体に火移りしたことを必ず点火確認ミラーで確認してください。

点火後3分ほど予熱した後、材料をのせます



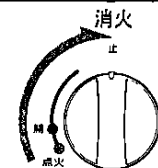
2 操作つまみを回し、火力調節します

- 炎を見ながらゆっくりと動かしてください。
- ＊材料に合わせて火加減します。



3 操作つまみを「止」の位置まで戻します

- グリル扉とってをもち、静かに引いてください。
- 止まったらで少し持ち上げれば引き出せます。



焼きかたのポイント

- *魚の場合、ヒレなどのこげやすい部分は、厚めに塩をふるか、アルミ箔で包んでおくことで、こげかたが少なくなります。
- *焼網に油を塗っておくと、くっつきにくくなります。
- *裏返した面は前よりもはやい時間で焼き上がります。



ご注意

- *グリルを長時間使用するときは、水を追加してください。
(水を入れずにあまり長時間使用しないでください。)
- *水を入れず、掃除をせず繰り返し使用し続けると、グリル内に脂や焼き汁が付着し、燃えるおそれがありますので十分お手入れをしてご使用ください。
- *グリル使用中は魚等の焼きすぎにご注意ください。焼きすぎのまま放置すると、魚等が燃え、排気口から炎が出る場合があります。
- *使用中はグリル扉が高温になりますので、やけどにご注意ください。
- *グリル使用時は排気口をふさがないでください。
(火災や故障の原因になります。)
- *グリル扉はきちんとしめてご使用ください。
(開けたままご使用になるとトッププレートが異常に熱くなります。)
- *使用中ガラスには絶対に水をかけないでください。
- *加熱したグリル水入れ皿を水で急に冷やさないでください。
(変形することもあります。)
- *グリル使用時はこんろの鍋の取手をグリル排気口の方に向けないでください。
(排気熱で取手が熱くなります。)
- *グリルには22分後に自動消火する安全タイマーがついています。安全タイマーが働いて消火しても操作つまみはそのままになっています。操作つまみを回し、必ず「止」の位置に戻しておいてください。

点検・お手入れ

*安全に正しくお使いいただけるように、点検とお手入れは定期的に行いましょう。

○点検のポイント

次の6つのポイントで点検してください

- まわりに燃えやすいものはありませんか？
- ゴム管が古くなってひび割れたり、器具に触れたり、折れていませんか？
- ゴム管はお部屋のガス元栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ゴム管は器具のホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いたり傾いたりしていませんか？
- 立消え安全装置の炎検出部や温度センサーに煮こぼれによる異物がついていませんか？

○お手入れのしかた

お部屋のガス元栓を閉め、器具が冷えてから行います

器具表面のお手入れ

1. 前面をきれいにします
- 汚れのひどいときには、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落した後、乾いた布で水気と洗剤分をふき取ります。

ご注意

*強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつきます。



2. トッププレートをきれいにします

- 汚れがひどいときには取りはずして台所用中性洗剤で水洗いした後、水気と洗剤分をふき取ります。
- ・トッププレート前後の左右いずれかの隅を上へ持ち上げればはずれます。
- ・取り付けるときにはカッタンと音がするまでトッププレートを本体にはめこみます。

ご注意

*トッププレートをはずした際には、器具内部には手を触れないでください。

こんろ部のお手入れ

1. バーナーキャップをきれいにします
- 炎が不ぞろいになったときは、取りはずして溝や穴をブラシや針金などできれいに掃除します。
- 汚れがひどいときには、水洗いし、水をよくふき取ってから取り付けてください。
(浮き・傾きのないようにセットしてください。)

2. 立消え安全装置の炎検出部をきれいにします

●汚れや水ぬれは、やわらかい布でふき取ります。



ご注意

- 炎検出部の取付位置が変わると点火しにくくなりますので、動かさないようにしてください。
- 固いものをぶつけたり、固いブラシなどではみがかないでください。
- 電極には触れないようにしてください。

3. 温度センサーをきれいにします

●センサー頭部に煮こぼれやごみが付着したときは、水気を固くしぼった布でふき取ります。

ご注意

- 固いブラシなどではみがかないでください。
- 強いショックやキズは故障の原因になります。

4. ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーをきれいにします

●取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いします。

水洗いの後は、よく水気をふき取ってから取り付けます。

グリル部のお手入れ

1. グリル水入れ皿、焼網をきれいにします

●脂などの汚れがこびりつかないようにそのつどお手入れしてください。

●グリル水入れ皿は、引いて止まったところで少し持ち上げれば取り出せます。

台所用中性洗剤などで水洗いした後、よく水気をふき取ります。

2. グリル扉をきれいにします

▼グリル扉は取りはずしてお手入れができます。

取りはずし



取り付け



●グリル扉に片手を添えて裏面の突起を押し、グリル水入れ皿よりはずします。

●ツメをグリル水入れ皿にはめ、グリル扉を起こすと突起がグリル水入れ皿にはまり、固定されます。

ご注意

- グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使用しないでください。
- キズが付くと破損の原因になります。

故障かな？と思ったら

ご使用中に、ふだんと違った状態になったときや不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止され、十分な点検をしてください。

原因	現象	点火しない・点火しにくい	使用中に消火する	黄色の炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	ガスまたはいやな臭いがする	処置方法	参照ページ
電源プラグがはずれている		○						プラグをコンセントに差し込む	9
ガス元栓の開き不十分		○	○					ガス元栓を全開にする	10
ゴム管の接続が不完全		○					○	ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○						点火操作を繰り返す	—
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ		○	○					ゴム管の折れ、曲がりをおす	9
ゴム管のひび割れ・穴あき							○	ゴム管を交換する 先を切りつめる	9・16
バーナーキャップの浮き・傾き		○	○	○	○	○	○	正しくセットする	8
バーナー炎口の目づまり		○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	16
操作つまみ・点火装置の故障		○					○	点検・修理を依頼する	—
器具の銘板と使用ガスの不一致		○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	3・7
停電している		○						再通電するまで待つ	—
安全装置が作動している		○	○					次ページを参考にして処置してください	19

○次のような場合は故障ではありません

こんな場合	理由
点火・消火したときに「ポッ」という音がする	点火音・消火音で異常ではありません。
使用中に「シャー」という音がする	ガスの通過音で異常ではありません。
点火や消火のあとに、キンミ音がする	金属が加熱や冷却されるために、膨張、収縮して起こる音です。

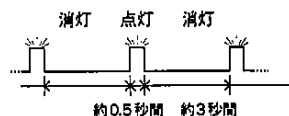
故障かな?と思ったら

○異常表示にご注意ください

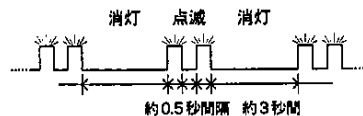
- ご使用中に不具合が生じた場合には、プザーがなり、ランプが点滅してお知らせします。
- 下記を参考に処置していただき、それでも直らない場合は、ガス元栓を開め、電源プラグを抜いてお買い求めの販売店またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス社にご連絡ください。

点滅パターン	点滅ランプ	原因	対処
連続	電源ランプ	停電後	全ての操作つまみを「止」の位置に戻します
	設定モードランプまたはグリルランプ	不着火 途中失火 (立消え安全装置の作動)	使用中の操作つまみを「止」の位置に戻します
1回	設定モードランプ	自動消火 (温度センサーの作動)	
2回	設定モードランプまたはグリルランプ	電磁弁回路の不具合	
3回		熱電対出力の不具合 (停電時、マッチ等の他の熱源で着火していませんか)	使用中の操作つまみを「止」の位置にした後、いったん電源スイッチを「切」、電源プラグを抜いてから「使用方法」にしたがって操作してください。
4回		過熱防止装置の作動	使用中の操作つまみを「止」の位置に戻します
5回	設定モードランプ	こんろ安全タイマーの作動	
	グリルランプ	グリル安全タイマーの作動	点検・修理を依頼してください。
6回	設定モードランプ	サーミスタ断線・短絡による不具合	

(例) 点滅1回・・・温度センサーによる自動消火の場合

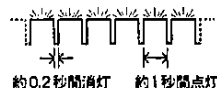


(例) 点滅2回・・・電磁弁回路の不具合の場合



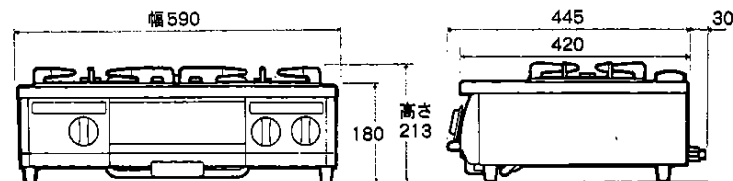
(注)『焼きもの』モード

小さきみな点滅です。→



寸法図・仕様

○寸法図



単位: mm

○仕様

商品の呼び		10-660型	10-661型
型 式 名		PA-3THS-5L	PA-3THS-5R
種 類		ガスグリル付こんろ	
点 火 方 式		イグナイター点火	
外 形 寸 法		高さ213×幅590×奥行475 mm	
重 量 (本体)		13kg	
ガ ス 接 続		φ9.5mm ガス用ゴム管	
電気関係	電 源	AC-100V (50Hz/60Hz)	
	消費電力	50Hz/60Hz・4W/4W(全点火時)、50Hz/60Hz・1.7W/1.5W(未使用時)	
安 全 装 置		立消え安全装置・過熱防止装置・安全タイマー	

使用ガス	毎時ガス消費量			
	強火バーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス13A (kcal/h)	4000	2150	1900	7800
LPガス (kg/h)	0.31	0.176	0.15	0.62

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

保管とアフターサービス

○保管（長期間使用しない場合）

●長期間使用しない場合は次の操作をしてください。

- (1) ガス元栓を開める (2) 電源プラグを抜く (3) 器具の汚れを取り除く
 - (4) ホースエンドにはほこりが入らないようにする (5) お買い求めになったときの箱に入れ、保管する
- ※湿気・ほこりの少ないところで保管してください

○アフターサービスについて

サービスのお申し込み

●まず「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの販売店または大阪ガス支社にご連絡ください。

●アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

1. ご住所・お名前・電話番号・道順（付近の目印等）

2. 品名……10-660/661型

（右のようなラベルが器具の左面下部に貼り付けてあります。）

3. 現象……できるだけ詳しく（ランプ点滅時にはその状態もお知らせください。）

4. 訪問ご希望日

(N) 10-660 (U)

大阪ガス株式会社 05

(N) 10-661 (U)

大阪ガス株式会社 04

転居される場合

●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域および電源（電圧・周波数）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い求めの販売店、またははより大阪ガス支社にご連絡ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

●このガステーブル セイフルには保証書がついています。

●保証書に記載のようにガステーブル セイフルの故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。

●保証書を紛失されますと、無料保証期間内でも修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

補修用性能部品の最低保有期間について

●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またははより大阪ガス支社にご相談ください。

修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。

●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

その後の修理は、補修用性能部品がなくて、修理ができない場合がありますのでご了承ください。

別売部品のご紹介

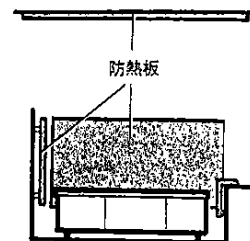
次のような別売部品を用意しています。

もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

○防熱板（壁取付用）

（コードNo.：15-100-0084・0085）

●設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を貼り付けた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように防熱板を2〜3枚取り付けて使用してください。



○防熱板（流し台・調理台取付用）

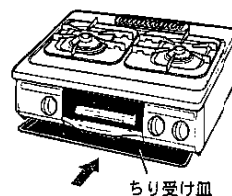
（コードNo.：15-100-0105）

●調理台、流し台の上面が可燃性の場合、図のように取り付けて使用してください。



○ちり受け皿（コードNo.：15-100-0080）

●器具の下、置台の上に設置して使用してください。



○ガスコード

0.7m	80-480	80-580
1.0m	80-481	80-581
2.0m	80-482	80-582

器具用スリムプラグ

81-359

ホースコック用プラグ

81-450